

A colloquio con Giuseppe Mantovano

Vecchie ricette per nuovi gusti La cucina si... «sregionalizza»

Il panorama italiano di studi sull'alimentazione è variegato: nel campo dei periodici, la parte del leone appartiene alle riviste di gastronomia e ricette, mentre il cibo come fatto di cultura viene analizzato da una sola rivista, «La gola». Altrettanto si può dire dei volumi editi negli ultimi anni intorno ai tema alimentare: i ricettari si sprecano, accanto a pochi importanti saggi e piccole cose gradevoli come la collana edita da Idea Libri. Per quanto riguarda la storia dell'alimentazione, «La cucina italiana» di Giuseppe Mantovano, edita dalla Newton Compton, tra ricette antiche e moderne, permette di capire alcuni elementi importanti della cultura alimentare italiana. In particolare, ripercorrendo le diverse cucine regionali, Mantovano individua un filone unico, che è dato dalle materie prime effettivamente disponibili su tutto il territorio nazionale, e che, pur nella diversità di trattamento in cucina, vincolano la produzione delle stesse ricette.

•Quasi tutti i prodotti naturali sono diffusi su tutto il territorio italiano — racconta Giuseppe Mantovano — anche se l'abbondanza dei prodotti differenzia la regione padana dal resto d'Italia. Ma unità alimentare non significa uniformità: del gusto, determinata dal tipo di distribuzione. Oggi, quin-



«Il mangiatore di fagioli» è il titolo dell'opera di Annibale Carracci

di, l'evoluzione della distribuzione, che consente ampla disponibilità di materie prime in tutti i luoghi e in tutte le stagioni dell'anno, ha condizionato la stessa percezione dei sapori e ha diffuso dovunque preparazioni un tempo relegate nei luoghi dove materialmente crescevano i prodotti necessari. Per fare un esemplo, il cavolo nero usato un tempo solo in Toscana per la «ribollita», oggi è disponibile ovunque e dovunque si può riprodurre l'antica ricetta.

Allora, dunque, ha senso la cosiddetta «rivisitazione» del platti regionali? •Da un certo punto di vista - risponde Giuseppe Mantovano --- si tratta di astuzie commerciali, di operazioni pubblicitarie pur legittime. Infatti, volendo essere rigorosi, un piatto regionale del passato è di per se irripetibile: è cambiato il gusto, per cui certi saporì e accostamentì ad esemplo il dolce col salato - oggi non sono più proponibili. Tuttavia, hanno un senso se stimolano la creatività e vengono trasformati dalla nuova cucina.

Intorno a questa nuova cucina si scatenano le polemiche più accese tra conservatori e «modernisti», tra gente che rimplange i sapori antichi fa migliala di chilometri per trovare il vino del contadino, ipotizza una genuinità del tutta astratta, unità significa insieme di diversità. Pluttosto — aggiunge è intollerante nel confronti dell'industria e si contrappone Mantovano - si può parlare, oggi, di una certa uniformità con aria di Intenditore a chi compra surgelati. Questa gente - commenta Mantovano - scambia tradizione con conser-

vazione. Mentre la tradizione è in realtà un fatto evolutivo, che accetta le progressive modifiche di una ricetta anche se nata tre secoli fa, la conservazione nega la possibilità a un patrimonio culturale (e le ricette regionali lo sono) di aggiornarsi continuamente.

•Personalmente - continua Mantovano - trovo aberrante registrare dal notalo la "vera" ricetta del ragù. Se poi guardiamo alla storia, quelle che nel Selcento furono rotture della tradizione, oggi ne fanno parte a pleno titolo. Pensiamo a quando furono introdotti il pomodoro o la patata, oppure agli agrumi che allora, nel tardo Quattrocento, sembravano una rarità così come a molti oggi sembrano tali i frutti cosid-detti esotici. Pensiamo invece che il kiwi si produce in Italia, e in quantità così grandi da permetterne anche l'esportazione. Per quanto riguarda poi la possibilità di esportare anche il Made in Italy della cucina italiana, tutto dipende proprio dalla capacità degli operatori italiani — penso ai professioni-sti della ristorazione — di proporre la tradizione regionale italiana in termini di praticabilità. Sono convinto — conclu-de Mantovano — che la pasta italiana ha tutte le chances per imporsi altrove, proprio come viene cucinata da noi: è di semplicissima esecuzione e si presta alla creatività di chiun

La Parmasole riafferma il marchio di qualità

Arrigoni riappare a «scatola chiusa»

CESENA - Travagliata nel- l'acquisto dell'Arrigoni le vicende relative all'acquisizione, la ex Arrigoni di Cesena, ora passata alla Parmasole, sta entrando nella fase di pieno regime. Non si sa ancora se anche nell'87 risentiremo lo slogan si può comprare a scatola chiusa. che eravamo abituati ad associare al guizzante tonno effigiato sulla scatoletta gialia e blu, ma sappiamo che, secondo le ricerche di mercato effettuate per conto della Parmasole, la gente non ha dimenticato lo slogan, nè l'idea che si tratti di un marchio legato alla qualiun marchio legato alla qualità del prodotto. «Uno dei mo-

spiega il vicepresidente della Parmasole, Mauro Bonfiglioli — è stato proprio la fama di grande qualità che accompagnava quest'azienda. È infatti un luogo comune associare la cooperazione a prodotti si garantiti, ma senza il prestigio del marchio. Le linee di prodotto che con Arrigoni apriamo in pieno nell'87 si affiancano in parte a quelle tradizionali Parmasole: succhi di frutta e pomodoro lavorato, e in parte si aggiungono ex novo: tonno e legumi in particolare.

La scelta di diversificarsi con questa acquisizione ha per l'azienda cooperativa di

Parma radici abbastanza iontane: .La cooperazione era interessata fin dal 1980 a un'operazione di questo tipo - racconta ancora il vicepresidente -. L'acquisizione dell'Arrigoni si è presentata molto complessa dal punto di vista della proprietà. Decaduto il discorso unitario, la Lega ha ritenuto che la Parmasole fosse lo strumen-to più idoneo dal punto di vista operativo per questa operazione. Nello scorso anno è stato siglato l'accordo con il commissario e siamo divenuti proprietari a tutti gli effetti, pagando sette miliardi. A questi però vanno aggiunti i tre miliardi che sono stati necessari per riportarelo stabilimento alla piena efficienza produttiva, dotandolo delle infrastrutture necessarie e delle linee di produzione. L'obiettivo: fare tornare in modo organico l'Arrigoni al-la vecchia immagine di qua-lità, che la contraddistingue-va come leader di mercato. I nuovi standard di qualità so-no molto alti: la garanzia e la sicurezza del consumatore ci stanno a cuore per tutti i nostri prodotti. Per questo abblamo finanziato il progetto di costituzione di un laboratorio di controllo qualità per garantire la sicurezza e il gusto del prodotto trasforma-

Dal punto di vista commerciale, per l'Arrigoni è ripresa la distribuzione, avvalendosi di cinquanta operatori che garantiscono la copertura nazionale con la loro rete di vendita. Per ridare smalto alla vecchia immagine, pure ancora molto forte nella memoria, è stato rinnovato il packaging e partirà in questi giorni una campagna promozionale a punto vendita. La campagna complessiva di comunicazione prevede la compresenza di molti mezzi e la precisa digoni e marchio Parmasole. Il significato dell'operazione di rilancio non si ferma però solo alla questione finanziaria, ma investe un tema moito dibattuto all'interno della cooperazione, ossia la strategia del movimento all'interno dell'industria alimentare in genere. L'Arrigoni si carica così del significato di punta di diamante «qualitativa» nel sistema dell'agroindustria in cui la cooperazione aspira a diventare leader. Uscire su un mercato più ampio, che esula in parte dai tradizionali canali interni. con un marchio diverso, con caratteristiche di target alto di consumatori, è un passo importante per una afferma-zione complessiva del siste-

Il rilancio Arrigoni rap-presenta quindi il sintomo di un atteggiamento nuovo all'interno della cooperazione: non più una risposta di difesa (come è avvenuto nei casi Sme e Sopal) ma una strate-gia propria. D'altronde, la profonda ristrutturazione in corso nel reparto agroalimentare, con la forte penetrazione delle multinazionali, esige un'ottica di «globalizzazione del mercato, in cui le separatezze non hanno

ma agroalimentare integra-

to di matrice cooperativa ma

aperto a tutte le sollecitazio-

r.pa.



Per una bistecca genuina in campo medicina e biologia

PEGOGNAGA — La qualità e la genuinità sono i due requisi-ti richiesti dal consumatore al momento di acquistare una bistecca. Diritti sacrosanti in un settore, quello della qualità, dove è consuetudine «predicare bene e razzolare male». Al contrario, per competere su questo terreno è indispensabile fissare degli standars su cui confrontarsi. In Italia c'è chi sta impegnandosi per dare un contributo concreto alla individuazione di metodiche sempre più efficaci per eseguire controlli sulla salubrità della carne. In linea con questa strategia ci sono il Macello Cooperativo di Pegognaga (Mantova), il Conazo (Consorzio nazionale zootecnico), l'Usi n. 49 della Regione Lombardia ed il dott. Alberto Luppi.

Il ministero della Sanità ha autorizzato il dott. Luppi ad effettuare nell'ambito e sotto il controllo dell'Usi n. 49 con sede a Suzzara (MN) una ricerca sperimentale sul metabolismo di sostanze ad azione ormonale ed antiormonale su vitelli e bovini adulti, avvalendosi delle strutture e dei laboratori del Macello cooperativo di Pegognaga e del Conazo. Se tutto procederà per il meglio, tra qualche mese sarà messo a punto un metodo di ricerca istologico, pratico, poco dispen-dioso di tempo e di denaro per venire a conoscenza se gli animali sono portatori di alterazioni provocate dalla presen-

za di estrogenati e anabolizzanti. In tal proposito la legge italiana è severa - a differenza di altri Stati comunitari e non - nel vietare l'uso di sostanze capaci di provocare nell'animale modifiche al naturale svolgimento delle funzioni fisiologiche. Da qui la preoccupazione

di mettere in moto al più presto un meccanismo efficace per la salvaguardia del consumatore. In Italia le metodiche ufficiali si dividono in tre ordini. C'è

quella biologica che si avvale del controllo dell'utero nel suo aumento ponderale in topine impuberi, alle quali in precedenza è stato somministrato l'alimento sospetto. Poi c'è l'analisi chimica con la gascromatografia bidimensionale, l'esame radio-immunologico e via dicendo. Per ultimo c'è l'esame istologico. Secondo la normativa deve eseguirsi nella percentuale del 5% per ogni gruppo di animali: sulla tiroide, solo sul bovini adulti; sulla ghiandola del Bartolino, nelle femmine; sulla prostata dei maschi.

Il dott. Luppi, veterinario ispettore delle carni presso il Macello cooperativo di Pegognaga, ha nel tempo maturato la convinzione che l'esame istologico sia altamente significativo e che, per il basso costo e per i tempi brevi richiesti, possa costituire un valido strumento di controllo all'atto stesso della macellazione. «La novità della ricerca - afferma il dott. Luppi - è nella scelta della ghiandola campione, ossia non basandoci nel maschio solo sulla prostata, come ghiandola ufficialmente indicata, ma soprattutto sulla ghiandola buibo-uretrale». Poco studiata anche in medicina umana, sensibile a tutti gli ormoni endogeni, esogeni, in modo particolare agli androgeni, riduce così la risposta prostatica ad una fun-

·L'idea — continua Luppi — mi è venuta intensificando la ricerca su tutte le ghiandole e i tessuti e gli organi ormonidipendenti (timo, mammella, utero, ovaia, dotti spermatici,

La qualità della carne garantita attraverso un esame istologico allo studio al Macello coop di Pegognaga

ecc.). Quella bulbo uretrale, a differenza delle altre, presentava una certa continuità e specificità nella lesione istopatologica. Sono convinto che una valida campionatura non possa prescindere dal prelievo ghiandolare su due maschi e due femmine per ogni gruppo, oppure su tre soggetti se gli animali sono dello stesso sesso.

Un bel colpo portato a segno con saggia maestria. A vantaggio, naturalmente, non solo dei consumatori, ma anche delle strutture cooperative che per anni hanno creduto nelle intuizioni del dr. Luppi. Il Conazo (che è il Consorzio nazionale zootecnico con sede a Reggio Emilia del quale il macello cooperativo di Pegognaga fa parte) per il futuro ha in programma molte iniziative. Infatti si è sviluppato un programma di garanzia circa la genuinità della carne. A tale scopo ognuno dei 7 macelli bovini consorziati avrà un laboratorio per analisi istologiche, con personale specializzato che ora sta seguendo un apposito corso.

«Ritengo — afferma Paolo Falceri, presidente del Macello cooperativo di Pegognaga - che i risultati della ricerca del Luppi daranno un notevole contributo alla lotta contro l'uso di sostanze che possono mettere in pericolo la salute del consumatore; inoltre il movimento cooperativo aderente alla Lega avrà numerose carte da giocare per dare una risposta concreta alla giusta esigenza di una alimentazione basata su

Maurizio Guandalini

Dalla Lega un progetto per il 2000

Producendo «insetti utili» salveremo colture e natura

della Lega delle Cooperative. Attraverso tutto il contesto agroindustriale, dalla produzione al consumo, con un obiettivo di fondo: la qualità e la sicurezza degli alimenti e contemporaneamente la massima attenzione alla tutela ambientale.

Si tratta di una strategia di trasformazione ed innovazione del sistema produttivo che comprende nuovi modi di coltivare, conservare e trasformare gli alimenti. L'AICA, Consorzio nazionale delle cooperative agricole della Lega, ha assunto nell'ambito del progetto il ruolo importante e di grande responsabilità di momento di coordinamento delle iniziative che si sviluppano nei diversi settori e cicli produtti-

Si è parlato di strategia e processi che privilegino, inconsumatori. Lavorare sulla menti fondamentali (accet- gici: la possibilita oggi di

*Salute-Ambiente è il no- tabilità al consumatore, vame di un grande progetto didità merceologica, piena rispondenza alle norme di legge) che la costituiscono, elementi di sicurczza rispetto alla salute e, indirettamente, le maggiori salvaguardie possibili per l'ambiente, inteso contemporaneamente come luogo di produzione e di vita.

Si tratta di un insieme di risultati che è possibile cogliere adottando - come già si sta facendo da anni in diverse realtà e settori produttiví - tecniche agronomiche innovative, che prevedono un uso più razionale della chimica e l'introduzione di metodi innovativi, quali la protezione delle coltivazioni mediante tecniche di ·lotta guidata».

Queste tecniche, che posslamo definire «non tradizio» nali. consentono di effettuare un numero minore di trattamenti contro gli insetti di azioni che puntano ad una un risultato indiretto, ma trasformazione graduale ma importante, di migliore tutedi fondo: l'agricoltura italia- la ambientale — con una mina (e comunitaria del resto) è nore quantità di residui sui matura per la sviluppo di prodotti offerti al consumatore. Vanno contemporaneananzitutto, la qualità e corri- mente sviluppati filoni di rispondano agli interessi dei cerca - che probabilmente rappresentano un futuro imqualità in modo moderno portante per l'agricoltura vuole dire associare agli ele- che utilizzano metodi biolo-

produrre industrialmente «insetti utili» per combattere quelli nocivi mostra che l'innovazione è possibile, va sperimentata e trasferita nella grande produzione. Tra gli obiettivi di AICA ci è infatti una forte promozione della ricerca e della sperimentazione, attraverso programmi che nel medio termine mostreranno le evoluzioni possibili nella qualità per l'olio di oliva, il vino, il grano, il settore ortofrutticolo e, in campo zootecnico, per il bovino, il suino e l'avicunicolo. Altrettanta attenzione si presta al momento di trasformazione e conservazione dei prodotti: in questo caso si parla di ricerca tecnologica applicata. l'adozione di quei processi che consentano la migliore conservazione dei prodotti e che mantengano

al meglio le qualità naturali. Si tratta di un processo di trasformazione in profondità, e come tale lungo e complesso. Per la cooperazione agricola esso rappresenta al tempo stesso un'esigenza ed un'opportunità: produrre alimenti sempre più sicuri e garantiti, che abbiano nella qualità un elemento di giudizio, certo e misurabile per la soddisfazione dei consu-

Luciano Didero



Un'azienda facile da conoscere e facile da riconoscere.

Se vi trovate a passare da Reggio Emilia venite a conoscere l'A.C.M. C'è più di una persona che potrebbe raccontare la storia dell'azienda. Sono stati quarant'anni di progressi. Dal 1946 ad oggi l'A.C.M. ha incrementato l'attività produttiva. Si è dotata con

sollecitudine delle più moderne tecnologie. Ha programmato adeguati investimenti destinati a consolidare la prestigiosa posizione che occupa nel settore. Ogni anno un fattu rato di 200 miliardi. 190.000 capi macellati. Oltre 700 dipendenti e collaboratori. Questi dati rappresentano la dimensione

della nostra azienda.

Queste dimensioni rappresentano per noi una precisa responsabilità nei confronti del consumatore. Dal 1960 il marchio ASSO permette di riconoscere i prodotti A.C.M. e ne garantisce la qualità. Abbiamo CARNESSALUM

sempre condotto le fasi di allevamento e di lavorazione con l'obiettivo di conservare le caratteristiche del prodotto tipico reggiano. L'A.C.M. ha puntato, punta e punterà sulla genuinità ed è proprio sulla genuinità che è cresciuta. E a crescere l'A.C.M. vuole con-

tinuare: sempre di più.

VCM Azenda Cimperativa Macellazione Strada 2 Canali 13 - 4200 RFGGIO FMILIA Eclefono (1522-3324)





DA SEMPRE FIRMA LA QUALITÀ

CABA VINICOLA

Telefono 039/9200125 - Telex 312814 CALDI I